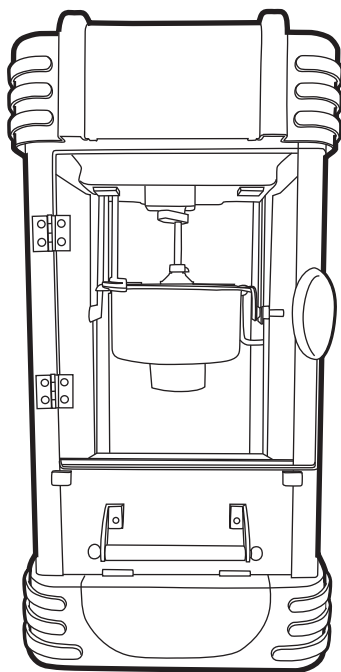
一般家庭用

THE POPCORN MAKER PM

取扱説明書 & レシピ

品番 /PM-3600

2013.12

この度は、本製品をお買い求め頂きまして誠にありがとうございます。ご使用前に、この取扱説明書を最後までお読みになり、ご理解されたうえで正しくお使いください。取扱説明書は、大切に保管してください。

本製品は日本国内においてのみ使用可能です。This product can be used only in Japan

MADE IN CHINA

もくじ

はじめにお読みください

●お子様は使用させないでください。

●ケトル部分は高温になっており、やけどやケガの恐れがありますので、絶対に素手で触らないようにしてください。(軍手の使用をおすすめします。)

●お子様の手の届かない場所で使用及び保管をしてください。

●本製品は玩具ではありません。

●目の粗いスポンジはお使いにならないでください。

●金属たわしはお使いにならないでください。

●ご使用時には製品の側を離れないでください。

●ケトル部の取り外しの際は、無理に引っ張らないでください。製品が故障する場合があります。

●ご使用にならない時やお手入れの際は、必ず電源プラグを抜いてください。

●電源コードやプラグが壊れている状態、また機械の何らかの不調がある場合はお使いにならないでください。

安全にお使いいただくために

電気製品をお使いになる場合は、以下の基本的安全基準に従ってください。

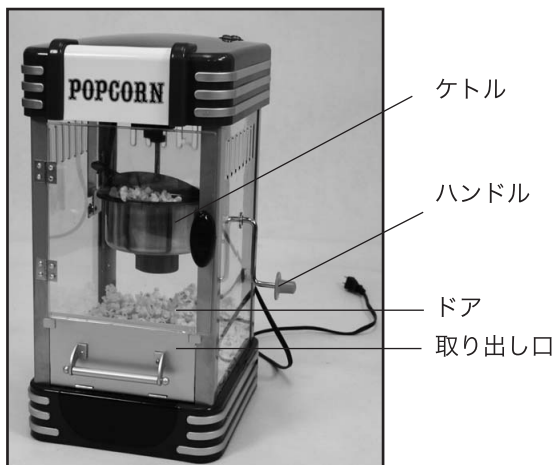
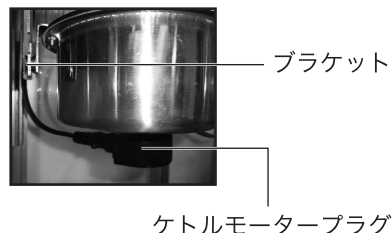
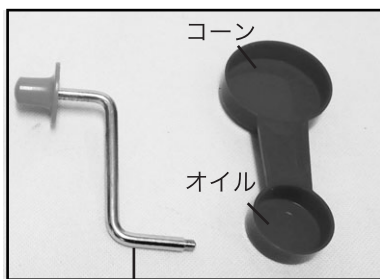
1. 製品は、必ず本体のドアを閉めた状態でお使いください。
2. 電気ショックを避けるため、電源コード、プラグ、他の部品を絶対に水やその他の液体に浸けないでください。
3. 小さいお子様が近くにいない場所でご使用ください。
4. ご自分で修理・分解をしないでください。修理の際は、お近くの電気店に依頼して行ってください。
5. 本体の連続使用時間は 30 分です。使用時間を超えて使用する場合は、10 〜15 分本体を休ませてください。

6. 付属品以外の部品の使用は、事故や故障の原因となりますので、使用しないでください。
7. 屋外での使用はしないでください。
8. コードにつまずく原因になりますので、できるだけコードの近くで使用してください。
9. ポップコーンのはじける音が止んだら、電源を落としてください。
10. 本体を移動する際には、落としたりしないよう細心の注意を払ってください。
11. 本来の使用目的以外での使用はしないでください。
12. 使用中は、機械の側を離れないようにしてください。
13. ご使用前に、ケトル内に異物が入っていないかご確認ください。
14. 延長コードもご使用になれますが、最低でも本体の電力と同じ容量のものをお使いください。

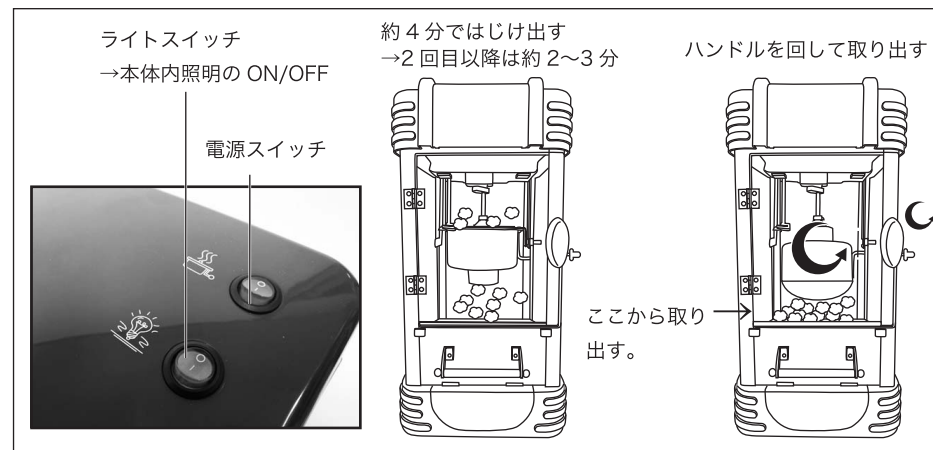
部品と組み立て方

組み立て方

1. ケトルをブラケット (本体内の取り付け金具) に取り付けます。
2. ケトル下部にモータープラグを差し込みます。
3. ハンドルを回して本体に取り付けます。

(A) 本体

(B) ケトル

(C) コーン / オイル用計量スプーン

操作の手順

◎はじめてお使いになる時は、柔らかいスポンジまたは布を、少し湿らせて拭いたあと、柔らかい生地の乾いたタオルで拭いてください。ケトルの内側をキレイに拭き、本体のブラケットにきちんと取り付けてあるか確認してください。
◎取り出す際は、火傷に十分気を付けてください。
◎2 杯以上は入れないでください。2 杯の場合は調理時間も長くなります。

① まず、コンセント近くの水平な場所を探してください。コードが水道から離れていることを確認してください。必要であれば延長コードをお使いいただいても結構です。
② ポップコーン作りに必要なものを揃えてください。：ポップコーン用コーン、調味料、出来上がったポップコーンを入れるボウルまたは袋、調味料オイル、コーン / オイル用計量スプーン。
③ 電源スイッチ、ライトスイッチが OFF になっている状態で電源プラグをコンセントに差し込みます。
④ ケトルが正しくブラケットに取り付けられているか確認してください。
⑤ ケトルモーターのプラグが差し込んであるか確認してください。
⑥ 本体上部にある電源スイッチを ON にして電源を入れてください。ケトルを温めるため、機械を 3〜5 分動かします。
⑦ 電源を OFF にします。
⑧ 製品に含まれているオイル用計量スプーンで、サラダ油を、付属のスプーン 1 杯分ケトルに入れます。
→十分にポップした状態に仕上げるには、植物性の軽めの油をおすすめします。
⑨ 2/3(付属のスプーン 1 杯）のポップコーン用コーンをケトルに入れます。
⑩ 本体の電源を ON にし、ドアを閉めます、すぐにポップコーンのポンポンとはじける音がします。ケトルのフタからポップコーンがはじけて飛び出すのが見えます。
⑪ ポップコーンがはじけるのが止まったら、ハンドルを回してポップコーンを取り出します。

ご使用中に・・・

煙について

ご使用中、本体から煙が出るようでしたら、油がたまってきている場合があります。
煙が出るのを抑えるには、ご使用後、必ずケトル内をキレイにしておいてください。

お手入れ方法

◎ケトルを絶対に水に浸けないでください。
◎ケトル以外の部品も含め、食器洗い機には入れないでください。
◎ケトルのふたで手を切る恐れがございます。素手で触らないようにしてください。
→軍手やゴム手袋等を使用されることをおすすめします。

① お手入れの際には、必ず電源プラグを抜いてください。
少し湿らせた柔らかいスポンジか布で、本体の内側や外側をきれいに拭いてください。その後、
② 乾いた柔らかい布で、乾拭きしてください。
③ ケトルが十分に冷めたのを確認したら、ケトルのモーターのプラグを抜き、ケトルをブラケットから取り外してください。
④ 本体からケトルを外した後、ケトルの 2/3 に、食器洗い洗剤入りのお湯を入れ、15〜20 分そのままにしておきます。(時間は汚れ具合によって違ってきますので、様子を見てお決めください。)
⑤ 洗剤入りのお湯を捨てます。必要であれば、ケトル内の汚れをスポンジでこすって落とします。
⑥ ケトル内部をよくすすいで乾かします。
⑦ ケトルの外側を湿った布で拭き、乾かします。

商品詳細

定格電圧	100V 50/60Hz
消費電力	310W
サイズ	32×31.5×49cm
重量	4.3kg
製造能力	約 50g/4 分 (付属スプーン 1 杯分)
連続使用時間	約 30 分（10〜15 分休止させてください）
温度ヒューズ	217℃
コード長	約 1m
付属品	ケトル、コーン / オイル用計量スプーン、ハンドル
材質	ABS 樹脂、ステンレス、ポリカーボネート

ポップコーンのアレンジレシピ

抹茶ポップコーン

・出来上がったポップコーン
→付属スプーン 1 杯分
・サラダ油→大さじ 2
・砂糖→40g
・水→大さじ 2
・マーガリン→小さじ 2
・抹茶→5g

1. フライパンの中央に、砂糖と水を入れ、中火にかけます。
2. 砂糖がとけはじめて泡だってきたらマーガリンを入れてフライパンをまわして混ぜます。
3. 綺麗に泡がフツフツしてきたら、抹茶を固まらないように振り入れて、すぐに出来上がったポップコーンを入れて、弱火にし、菜箸で優しく混ぜながら 1. で作った抹茶シロップを絡めて、抹茶ポップコーンの完成です。

ココアポップコーン

・出来上がったポップコーン
→付属スプーン 1 杯分
・砂糖→ 25g
・無糖のココアパウダー
→ 小さじ 1
・バター (有塩)→ 5 g

1. バターを角切りにします。
2. 乾いた冷たいフライパンに砂糖とココアパウダーを入れて、指でダマをつぶしながらしっかりとまぜます。
3. 平らにならして中火にします。
4. 半分以上が溶けてきたら木べらで混ぜ、完全に溶かしたら角切りにしたバターを入れて、すぐにポップコーンを加えからめます。
5. 火を止め、クッキングペーパーの上に広げて冷まして完成です。

のりしおポップコーン

・出来上がったポップコーン
→付属スプーン 1 杯分
・マーガリン→ 大さじ 1
・塩→小 1/2
・青のり→大さじ 2

1. 小さい耐熱容器にマーガリンと塩を入れ、レンジで 20〜30 秒加熱します。
2. 取り出したら塩が溶けるようによく混ぜます。
3. ポップコーンを大きめのボールに入れ、1. を少しずつかけ、ボールを返してしっかりとからめます。
4. 温かいうちに青のりをたっぷりかけて混ぜて完成です。

ポップコーン × キャラメル

・出来上がったポップコーン
→付属スプーン 1 杯分
・サラダ油→小さじ 1
・砂糖→40ｇ
・練乳 →小さじ 1
・塩→ひとつまみ

1. サラダ油をフライパンにしきます。
2. 練乳・砂糖をフライパンに入れ中火で加熱し砂糖が溶け始めたら弱火にして混ぜます。
3. 砂糖が完全に溶けてざらざら感がなくなり、液体状になり少し茶色に変わってきたら練乳を入れ混ぜます。
4. 均等に混ざったらすぐに作っておいたポップコーンを入れます。
5. 火はつけたままで上下を返すようにポップコーンを混ぜ、キャラメルが全体に絡まったら、天板などで冷まします。
6. 手で触れるくらいの熱さになったらくっついたポップコーンをバラバラにして完成です。

ポップコーン × パルメザンチーズ

・出来上がったポップコーン
→付属スプーン 1 杯分
・ガーリックパウダー→適量
・粉コショウ→小さじ 1
・塩→大さじ 1
・おろしたパルメザンチーズ
→(チーズの味がする程度)
・温めたオリーブオイル
→小さじ 1/2

1. ガーリックパウダー、粉コショウ、塩、おろしたパルメザンチーズを混ぜ、別容器に入れておきます。
2. 大きめのボウルにポップコーンを入れ、温めたオリーブオイルをふりかけ、ポップコーン全体にまぶします。
3. ポップコーンを混ぜながら、1 で混ぜた材料を加え、全体によくなじませます。※大きな紙袋か布袋にポップコーンを入れ、1 の材料を加えて振ってもできます。